La Conserverie Jovinienne

<table>
<tr><td rowspan="2">Identification de l'initiative</td><td>Nom de la structure / du projet</td><td>Localisation</td><td>Année de création</td><td colspan="2">Contact</td></tr>
<tr><td>La Conserverie Jovinienne</td><td>Route de Villeneuve
89330 Saint-Julien-du-Sault</td><td>2021</td><td colspan="2">Hugo : -06 -44- 01- 91- 18-
Maxence : -06 -44 -01 -09 -83-
contact@lajovinienne.fr</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Origine et gouvernance</td><td colspan="3">Qui est à l'initiative ?</td><td colspan="2">Type de structure</td></tr>
<tr><td colspan="3">Hugo Frederich et Maxence Lorencki : tous les deux physiciens de formation. Ils se sont réorientés professionnellement en se formant à la cuisine, auprès du Centre de conservation des produits agricoles et ont obtenu chacun leur certification.</td><td colspan="2">Société privée
Engagée dans ESS</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Statut et modèle économique</td><td>Forme juridique</td><td colspan="3">Sources de financement</td><td>Chiffre d'affaires</td></tr>
<tr><td>Société à responsabilité limitée (SARL)</td><td colspan="3">Vente des produits mis en conserve

Location de l'atelier de production à des producteurs voulant fabriquer leurs recettes

Fondation Macif a soutenu le projet de développement de La Jovinienne dans le cadre de son appel à projets : « Le financement visait à accompagner le développement et l'expérimentation de cette conserverie bio et locale, notamment pour renforcer son ancrage territorial, favoriser l'accès à une alimentation locale et biologique et lutter contre le gaspillage alimentaire. »

Obtention du 1er prix Vita Créa en 2025 par la CCI Bourgogne-Franche-Comté. 3000€ doté par la Fédération Crédit Agricole Bourgogne Franche-Comté

Ce projet a été accompagné dans le cadre de l'Incubateur engagé Le T, un parcours de 9 mois pour accélérer, sécuriser le lancement des projets engagés. (Fonds social européen, État, Région Bourgogne-Franche-Comté, Banque des Territoires (soutien opérationnel), Département de la Nièvre (soutien opérationnel))</td><td>CA qui frôle les 200.000 €, en croissance annuelle de 20 à 30 %</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td><u>Formation :</u>
CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) : formation au métier de conserveur et à la conduite d'une activité de conserverie, accompagnement technique pour la mise en place et la sécurisation des procédés de transformation, conseils pour le choix et l'utilisation des équipements, notamment l'autoclave, réalisation de la cartographie des équipements et validation des barèmes de stérilisation, appui technique continu et expertise réglementaire dans le domaine de la conservation alimentaire.

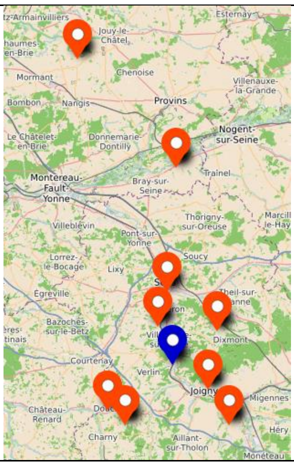
Les Champs des Possibles (couveuse et coopérative d'activités agricoles et alimentaires) : hébergement du projet pendant une phase de test d'activité de 18 mois, mise à disposition d'un laboratoire de transformation partagé, accompagnement à la création et au développement de l'entreprise, réduction des risques financiers grâce à la mutualisation des locaux, des équipements et de certaines fonctions administratives, intégration dans un réseau d'entrepreneurs favorisant les échanges d'expériences et l'entraide, possibilité de développer une clientèle, de produire et de commercialiser des produits avant l'installation dans des locaux propres, acquisition d'une expérience concrète dans la conception et l'aménagement d'un atelier de transformation alimentaire.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Type d’actions menées</td>
<td colspan="3">1. Mise en bocaux dans la conserverie artisanale de fruits et légumes : récupération des légumes bio du coin (en privilégiant l’utilisation de produits invendus ou hors calibre). Adaptation des recettes aux surproductions des agriculteurs

2. Prestations de service : « travail à façon » pour offrir aux producteurs locaux de nouveaux produits et de nouveaux débouchés économiques

3. Location de l’atelier à des producteurs et des « citoyens-jardiniers »

4. Accompagnement des particuliers au sein de l’atelier, en se posant comme animateurs à la journée</td>
</tr>
</table>

Fonctionnement opérationnel	Comment se déroule la récupération ?	Périmètre de collecte des produits bruts	Logistique
	Les agriculteurs appellent en cas de surplus et envoient leurs marchandises.	Principalement local : *« 70 % des fruits et légumes que nous utilisons sont produits à moins de 70 kilomètres de notre atelier »* Les producteurs du Loiret, de l'Aube, de l'Yonne. Producteurs locaux, labellisés bio Exemples : Ferme de Vaux Ferme bio produisant des oeufs, de la farine, des fruits, des légumes et surtout de la rhubarbe 77370 Gastins Ferme de Toussacq Ferme en polyculture élevage sur 73 hectares : maraîchage et ovin-céréalier, boulangerie, boutique à la ferme Les jardins de la croisière Fruits et légumes de saison Le jardin du Marais Légumes bio de saison Route du marais - 89 500 Marsangy Les jardins bio en Othe Fruits et légumes de saison, farine, pates, huiles, miel, légumes secs, agneaux, oeufs Les jardins du coteau Chantier d'insertion par le maraichage, légumes de saison Le clos de Rochy Pommes, poires, jus, cidre, vinaigre de cidre Le Jardin des Fremaux Fruits et légumes de saison Fermes du Ravillon Graines, huiles, farines, pâtes 5 route de Branches Villemer 89113 VALRAVILLON	Une équipe de 3,5 équivalents temps plein L'équipe accueille régulièrement des jeunes en décrochage ou en réinsertion.

<table>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">
</td><td></td></tr>
<tr><td>Parties prenantes</td><td colspan="4">Producteurs / Jeunes en décrochage ou en réinsertion / Salariés de la Jovinienne / MACIF / CTCPA / Les Champs des Possibles / Consommateurs</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Finalité</td><td colspan="3">Objectifs principaux</td><td>Publics bénéficiaires</td></tr>
<tr><td colspan="3">Production bio, locale et en circuit-court

Inscription dans le tissu économique citoyen : relocalisation économique, et accompagner les envies de manger mieux (partenaire de La Cagnole, monnaie locale de l’Yonne).

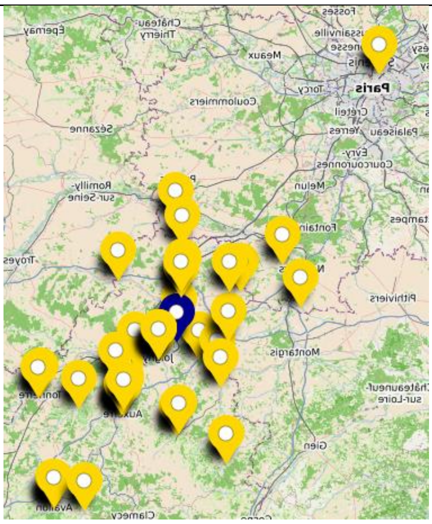
Aspirations écologiques : « une empreinte environnementale la plus limitée possible, en termes de production, fabrication et distribution de nos produits. » (les énergies utilisées sont labellisées renouvelables à 100 %, une partie des bocaux est consignée et réutilisée, et travail en 2023 sur l’installer d’un récupérateur d’énergie sur l’autoclave). Lutte contre le gaspillage alimentaire en privilégiant l’utilisation de produits invendus ou hors calibre.

Valeurs de l’ESS : l’équipe accueille régulièrement des jeunes en décrochage ou en réinsertion</td><td>Producteurs / Jeunes en décrochage ou en réinsertion / Consommateurs</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Activités commerciales</td><td>Vente de produits transformés ?</td><td colspan="2">Types de débouchés</td><td>Volume de produits traités</td></tr>
<tr><td>Epicerie salée : conserves de fruits et légumes : tartinades, pickles, plats préparés, soupes, sauces….

Epicerie sucrée : conserves de fruits et légumes : confitures, sirops, gourmandises sucrées….</td><td colspan="2">Plus de 50 points de ventes :

Les comptoirs de la bio
Magasin bio.
Un déjeuner sur l'herbe
Magasin de producteurs
Biocoop Germinal Tonnerre
Magasin bio et produits locaux
Ferme vivante 89.10
Magasin de producteurs</td><td>Près de quatre tonnes de légumes sauvés du gaspillage en 2023, sur les 15 tonnes transformées.

60.000 à 80.000 bocaux produits chaque année</td></tr>
</table>

		 Restauration collective : approvisionnement de « Manger Bio Bourgogne » en pois chiches, haricots et lentilles conditionnés en bocaux de cinq kilos pour les cantines Vente à la ferme/domaine : Lundi (9h30 / 17h30) Mardi (9h30 / 17h30) Mercredi (9h30 / 17h30) Jeudi (9h30 / 17h30) Vendredi (9h30 / 17h30) Marchés : Marché de Joigny (89) Dans les AMAP	
Description synthétique	La Jovinienne est une conserverie artisanale privée (SARL) qui produit des conserves bio, locales et végétales (confitures, tartinades, condiments, soupes). Elle s'inscrit dans une démarche de transition alimentaire et écologique en privilégiant les circuits courts (environ 70 % des fruits et légumes issus de moins de 70 km) et en intégrant la récupération de fruits et légumes "moches" ou hors calibre, contribuant ainsi à la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'entreprise cherche également à réduire son impact environnemental en favorisant une production plus responsable, notamment via l'usage d'une énergie issue de sources renouvelables ou le réemploi des conserves utilisées. Elle développe enfin une dimension économie sociale et solidaire (ESS) à travers son ancrage local et ses dynamiques de coopération et d'insertion sur le territoire.		
Enjeux et questions soulevées	- Quelle est la part aux subventions ? - Est-ce qu'une dépendance aux circuits courts (AMAP, épiceries fines) peut limiter la croissance de la société ? - Gestion des variations de la demande : il peut être difficile d'anticiper précisément les volumes de vente, ce qui complique la planification de la production		

	- Saisonnalité des matières premières : la disponibilité des fruits et légumes varie selon les saisons, ce qui entraîne des pics d'activité et une charge de travail irrégulière au cours de l'année - Le réemploi des conserves est-il avantageux économiquement ? (Temps, énergies utilisée, conditionnement...)